

На основу члана 5. и 27. Закона о јавним набавкама (Службени гласник РС број 91/19 и службени лист 92/23) и Правилника о ближем уређивању поступака набавки Културног центра Сокобања, Број I – 08 – 2/2023 од 15.05.2023. године и Правилника о измени и допуни Правилника о начину обављања послова јавних набавки и набавки на које се закон не примењује, друштвених и других посебних услуга у Установи Културни центар „Сокобања“ Сокобања број I-29-4/2024 од 12.02.2024. године, Културни центар „Сокобања“ Сокобања овим путем упућује:

## **П О З И В**

### **ЗА ПРИКУПЉАЊЕ ПОНУДА ЗА НАБАВКУ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА – ЗА ПОТРЕБЕ КУЛТУРНОГ ЦЕНТРА „СОКОБАЊА“СОКОБАЊА, НАБАВКА БР. 27**

Овај позив објављује се на интернет страници Наручиоца([www.kcsokobanja.rs](http://www.kcsokobanja.rs) ).

Набавка угоститељских услуга за потребе Културног центра Сокобања обликована је у 3 партије:

#### **1.Бистро и италијанска кухиња**

#### **2.Национална кухиња**

#### **3.Вегетаријанска храна**

Након спроведеног поступка овлашћено лице Наручиоца ће закључити уговор за извршење предметне услуге за сваку од партија.

Понуђач је дужан да попуни образац понуде као и да наведе остале податке о понуђачу. Понуђач може поднети понуду за једну или све три партије.

Понуђач је дужан да понуди јединичну и укупну цену услуга са свим сегментима који се односе на крајњу цену

Предметне услуге ће се испоручивати сукцесивно по захтеву наручиоца.

У понуди се исказује јединична цена без ПДВ-а, укупна цена без и са ПДВ-ом у динарима.

Наручилац ће вредновати најнижу цену исказану без ПДВ-а.

Уговорена цена је фиксна и не може се мењати.

Плаћање извршених услуга извршиће се уплатом на рачун понуђача у року од максимално 45 дана од дана испостављања рачуна који мора бити регистрован у складу са Правилником о начину и поступку регистравања фактура односно других захтева за исплату, као и начину вођења и садржају Централног регистра фактура („Службени гласник РС“ број 7/18, 59/18 и 8/19), а по извршеним услугама.

Понуђачу није дозвољено да захтева аванс.

Понуђачи достављају понуде до 15.05.2024 године до 12,00 часова на mail: [kulturni.centar@opstinasokobanja.com](mailto:kulturni.centar@opstinasokobanja.com).

Понуда која стигне по истеку рока за подношење понуда је неблаговремена и неће бити разматрана.

Понуда мора бити у целини припремљена у складу са овим позивом и садржати све тражене податке.

Понуђач може да поднесе само једну понуду у писаном облику и она мора бити попуњена и оверена потписом овлашћеног лица понуђача.

Контакт особа: Милена Миленковић, Контакт телефон: 066 83 11 827

У Сокобањи, 08.05.2024. године

Подаци о понуђачу и образац понуде су дати у прилогу позива.

## ПАРТИЈА 1 - БИСТРО И ИТАЛИЈАНСКА КУХИЊА

### 1.) ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

<i>Назив понуђача:</i>	
<i>Адреса понуђача:</i>	
<i>Матични број понуђача:</i>	
<i>Порески идентификациони број понуђача (ПИБ):</i>	
<i>Име особе за контакт:</i>	
<i>Електронска адреса понуђача (e-mail):</i>	
<i>Телефон:</i>	
<i>Телефакс:</i>	
<i>Број рачуна понуђача и назив банке:</i>	
<i>Лице овлашћено за потписивање уговора</i>	

**ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ – набавка услуга кафана и ресторана – бистро и италијанска храна - за потребе Културног центра „Сокобања“**

<b>Укупна цена без ПДВ-а:</b>	
<b>Укупна цена саПДВ-ом:</b>	
<b>Рок и начин плаћања:</b>	
<b>Рок важења понуде: (Не може бити краћи од 30 дана)</b>	

Рок извршења услуге:	До краја 31.12.2024. године
----------------------	-----------------------------

## ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА ЗА НАБАВКУ УСЛУГА КАФАНА И РЕСТОРАНА – БИСТРО И ИТАЛИЈАНСКА КУХИЊА – Партија 1

Предмет набавке су услуге бистро и италијанска кухиња за потребе Културног центра „Сокобања“ Сокобања.

Понуђене услуге морају у свим аспектима одговарати захтевима наручиоца и задатим техничким карактеристикама и мора бити у складу са датом техничком спецификацијом.

Количине из спецификације су дате оквирно, због чега Наручилац задржава право измена у погледу уговорених количина.

Понуђач је дужан да понуди јединичне цене наведених добара са и без припадајућег пореза – ПДВ-а .

### 1. Врста, техничке карактеристике и опис услуга:

Понуђене услуге морају у свим аспектима одговарати захтевима Наручиоца и задатим техничким карактеристикама и морају бити у складу са датом спецификацијом.

Наручилац ће од понуђача набављати уговорене услуге сукцесивно сходно својим потребама.

Место извршења Услуге у објекту Извршиоца, а посебно по захтеву Наручиоца и ван просторија Извршиоца.

Радно време ресторана мора бити свих седам дана у недељи и то од најмање 09-23:00 сати. Капацитет ресторана не може бити мањи од 80 седећих места. Угоститељски објекат мора имати и летњу постављену башту – у којој је могуће организовати исхрану на отвореном када временске прилике то дозвољавају. Рок извршења услуга не може бити дужи од 1 дана од дана пријема захтева Наручиоца, упућеног путем телефона или лично.

Објекат у коме ће се пружати услуга исхране мора бити лоциран у насељу Сокобања, климатизован и радити целе године (365 дана).

Количине из спецификације су дате оквирно због чега Наручилац задржава право измена у погледу уговорених количина.

### **ОБРАЗАЦ ТЕХНИЧКЕ СПЕЦИФИКАЦИЈЕ**

Понуђач је дужан да изврши тражене услуге према наведеном опису и количинама :

Р.Б.	Назив услуге	Оквирне количине	Јединична цена у динарима без ПДВ	Укупно понуђена цена у динарима са ПДВ-а	Укупно понуђена цена у динарима са ПДВ-ом.
1.	Пица велика – 32 цм	30			
2.	Баварска кобасица -	20			

	порција				
3.	Пилећа крилица – на жару	20			
4.	Бургер	20			
5.	Сендвич у лепињи	10			
6.	Палачинке слане - порција	20			
7.	Палачинке слатке - порција	10			
8.	Грчка салата	10			
9.	Цезар салата	10			
10.	Помфрит - порција	30			
11.	Пилетина сусам -порција	30			
12.	Даска сирева – порција	20			
	<b>Пиће</b>				
13.	Домаћа ракија 0.33л	80			
14.	Пелинковац 0.33л	50			
15.	Кока кола 0.25л	80			
16.	Швепс битер лемон 0.25л	50			
17.	Воћни сок 0.25л	80			
18.	Кафа домаћа	50			
19.	Еспресо - кафа	80			
20.	Пиво точено 0.5л	100			
21.	Пиво флаша 0.5л	100			
22.	Вино флаша 0.187л	40			
23.	Вино флаша 0.7л бутељка	10			
	<b>Укупно</b>				

У цену урачунати све трошкове у реализацији набавке.

Датум:

\_\_\_\_\_

Потпис понуђача

\_\_\_\_\_

**ПАРТИЈА 2 - НАЦИОНАЛНА КУХИЊА****1.) ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ**

<i>Назив понуђача:</i>	
<i>Адреса понуђача:</i>	
<i>Матични број понуђача:</i>	
<i>Порески идентификациони број понуђача (ПИБ):</i>	
<i>Име особе за контакт:</i>	
<i>Електронска адреса понуђача (e-mail):</i>	
<i>Телефон:</i>	
<i>Телефакс:</i>	
<i>Број рачуна понуђача и назив банке:</i>	
<i>Лице овлашћено за потписивање уговора</i>	

**ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ – набавка услуга кафана и ресторана – национална кухиња - за потребе Културног центра „Сокобања“**

<b>Укупна цена без ПДВ-а:</b>	
<b>Укупна цена са ПДВ-ом:</b>	
<b>Рок и начин плаћања:</b>	
<b>Рок важења понуде: (Не може бити краћи од 30 дана)</b>	
<b>Рок извршења услуге:</b>	<b>До краја 31.12.2024. године</b>

## ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА ЗА НАБАВКУ УСЛУГА КАФАНА И РЕСТОРАНА – НАЦИОНАЛНА КУХИЊА – Партија 2

Предмет набавке су услуге – национална кухиња за потребе Културног центра „Сокобања“ Сокобања.

Понуђене услуге морају у свим аспектима одговарати захтевима наручиоца и задатим техничким карактеристикама и мора бити у складу са датом техничком спецификацијом.

Количине из спецификације су дате оквирно, због чега Наручилац задржава право измена у погледу уговорених количина.

Понуђач је дужан да понуди јединичне цене наведених добара са и без припадајућег пореза – ПДВ-а .

### 1.Врста, техничке карактеристике и опис услуга:

Понуђене услуге морају у свим аспектима одговарати захтевима Наручиоца и задатим техничким карактеристикама и морају бити у складу са датом спецификацијом.

Наручилац ће од понуђача набављати уговорене услуге сукцесивно сходно својим потребама.

Место извршења Услуге у објекту Извршиоца, а посебно по захтеву Наручиоца и ван просторија Извршиоца.

Радно време ресторана мора бити свих седам дана у недељи и то од најмање 09-23:00 сати.

Капацитет ресторана не може бити мањи од 80 седећих места. Угоститељски објекат мора имати и летњу постављену башту – у којој је могуће организовати исхрану на отвореном када временске прилике то дозвољавају. Рок извршења услуга не може бити дужи од 1 дана од дана пријема захтева Наручиоца, упућеног путем телефона или лично.

Објекат у коме ће се пружати услуга исхране мора бити лоциран у насељу Сокобања, климатизован и радити целе године (365 дана).

Количине из спецификације су дате оквирно због чега Наручилац задржава право измена у погледу уговорених количина.

### ОБРАЗАЦ ТЕХНИЧКЕ СПЕЦИФИКАЦИЈЕ

Понуђач је дужан да изврши тражене услуге према наведеном опису и количинама :

Ред. број	Назив услуге	Оквирне количине	Јединична цена у динарима без ПДВ	Укупно понуђена цена у динарима са ПДВ-а	Укупно понуђена цена у динарима са ПДВ-ом
1.	Домаћа ракија (шљивовица, дуња, кајсија, виљамовка...) 0,03 л	100			
2.	Пелинковац (горки лист или еквивалент) 0,03 л	30			
	<b>ПРЕДЈЕЛА</b>				
3.	Печурке на жару 250 г	20			

4.	Поховани качкаваљ 200 г	20			
5.	Сир 150 г	20			
6.	Пита (гибаница)	20			
7.	Домаћа проја 100 г	20			
8.	Ордевер (печеница, шунка, чајна кобасица, кулен, сир, качкаваља, урнебес, маслина) – 250 г	30			
9.	Чорба тањир (јагњећа, телећа, пилећа)	10			
	<b>СОКОВИ</b>				
10.	Кока кола 0,25 л или еквивалент	70			
11.	Швепс бистерлемон 0,25 л или еквивалент	50			
12.	Воћни сок 0,25 л (голф или екв.)	50			
13.	Кафа турска	80			
	<b>ВИНА И ПИВА</b>				
14.	Домаће Бело вино стоно 1 л	10			
15.	Минерална вода Књаз Милош или еквивалент 1 л	20			
16.	Домаће Црно вино стоно (вранац или екв.)1/1 л	10			
17.	Бутељно вино 0,75 л (квалитетно са географским пореклом)	5			
18.	Пиво домаће – 0,5 л– флаша стакло	70			
19.	Пиво домаће точено – кригла, 0,5 л	70			
	<b>ГЛАВНА ЈЕЛА</b>				
20.	Ражњићи 400 г	15			
21.	Пљескавица 400 г	20			
22.	Ћевапи -400 г	20			
23.	Бела вешалица 400 г	20			
24.	Димљени свињски врат – 400 г	20			



25.	Мешано месо са роштиља 800 г	15			
26.	Пуњена вешалица.- 400 г	10			
27.	Пилећи батак на жару.-400 г	20			
	<b>ЈЕЛА ПО НАРУЏБИНИ И РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ</b>				
28.	Карађорђева шницла 400 г	10			
29.	Бечка шницла 400 г	10			
30.	Јагњетина испод сача – 400 г	8			
31.	Готова јела 1 порција	20			
32.	Рамстек у сосу 400 г	8			
33.	Риба Пастрмка 400 г	10			
	<b>САЛАТЕ, ПОМФРИТ и ХЛЕБ</b>				
34.	Шопска салата 200 г	30			
35.	Купус салата 200 г	30			
36.	Парадајз салата 200 г	20			
37.	Лепиње (120 гр) ком	70			
38.	Паприка у уљу – 2 ком	20			
39.	Папричице у уљу - љуте	10			
40.	Српска 200 гр (парадајз, краставац, лук, љута папричица, со, уље)	10			
41.	Помфрит 200 г	18			
	<b>ПОСЛАСТИЦЕ</b>				
42.	Палачинке 2 ком.	10			
43.	Торта - парче	10			
<b>У К У П Н О:</b>					

У цену урачунати све трошкове у реализацији набавке.

Датум:

\_\_\_\_\_

Потпис понуђача

### ПАРТИЈА 3 - ВЕГЕТАРИЈАНСКА ИСХРАНА

#### 1.) ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача (ПИБ):	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

**ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ – набавка услуга кафана и ресторана – вегетаријанска исхрана - за потребе Културног центра „Сокобања“**

Укупна цена без ПДВ-а:	
Укупна цена са ПДВ-ом:	
Рок и начин плаћања:	
Рок важења понуде: (Не може бити краћи од 30 дана)	
Рок извршења услуге:	До краја 31.12.2024. године

**ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА ЗА НАБАВКУ УСЛУГА КАФАНА И РЕСТОРАНА  
–ВЕГЕТАРИЈАНСКА ИСХРАНА И СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ЛОКАЛНЕ КУХИЊЕ–  
Партија 3**

Предмет набавке су услуге – вегетаријанска исхрана и специјалитети локалне кухиње за потребе Културног центра „Сокобања“ Сокобања.

Понуђене услуге морају у свим аспектима одговарати захтевима наручиоца и задатим техничким карактеристикама и мора бити у складу са датом техничком спецификацијом.

Количине из спецификације су дате оквирно, због чега Наручилац задржава право измена у погледу уговорених количина.

Понуђач је дужан да понуди јединичне цене наведених добара са и без припадајућег пореза – ПДВ-а .

**1.Врста, техничке карактеристике и опис услуга:**

Понуђене услуге морају у свим аспектима одговарати захтевима Наручиоца и задатим техничким карактеристикама и морају бити у складу са датом спецификацијом.

Наручилац ће од понуђача набављати уговорене услуге сукцесивно сходно својим потребама.

Место извршења Услуге у објекту Извршиоца, а посебно по захтеву Наручиоца и ван просторија Извршиоца.

Радно време ресторана мора бити свих седам дана у недељи и то од најмање 09-23:00 сати. Капацитет ресторана не може бити мањи од 80 седећих места. Угоститељски објекат мора имати и летњу постављену башту – у којој је могуће организовати исхрану на отвореном када временске прилике то дозвољавају. Рок извршења услуга не може бити дужи од 1 дана од дана пријема захтева Наручиоца, упућеног путем телефона или лично.

Објекат у коме ће се пружати услуга исхране мора бити лоциран у насељу Сокобања, климатизован и радити целе године (365 дана).

Количине из спецификације су дате оквирно због чега Наручилац задржава право измена у погледу уговорених количина.

**ОБРАЗАЦ ТЕХНИЧКЕ СПЕЦИФИКАЦИЈЕ**

Понуђач је дужан да изврши тражене услуге према наведеном опису и количинама :

Ред. број	Назив услуге	Оквирне количине	Јединична цена у динарима без ПДВ	Укупно понуђена цена у динарима са ПДВ-а	Укупно понуђена цена у динарима са ПДВ-ом
1.	Домаћа ракија (шљивовица, дуња, кајсија, виљамовка...) 0,03 л	60			

2.	Пелинковац (горки лист или еквивалент) 0,03 л	20			
<b>ВЕГЕТЕРИЈАНСКА ЈЕЛА</b>					
3.	Омлет	10			
4.	Гриловани сир	30			
5.	Топљени сир	20			
6.	Парадајз или чорба од печурака	10			
7.	Паста вегетаријана	20			
9.	Похована паприка	10			
10.	Гриловано поврће	20			
<b>СОКОВИ</b>					
11.	Кока кола 0,25 л или еквивалент	30			
12.	Воћни сок 0,25 л (голф или екв.)	30			
<b>ВИНА И ПИВА</b>					
13.	Домаће Бело вино стоно 1/1 л	10			
14.	Домаће Црно вино стоно (вранац или екв.)1/1 л	10			
15.	Пиво домаће – 0,5 л– флаша стакло	30			
<b>СПЕЦИЈАЛИТЕТИ</b>					
16.	Говеђи репови 500г	20			
17.	Свињска ребра са коском 500г	20			
18.	Паприкаш од дивљачи 300г	20			
19.	Пастрмка са прилогом 400 гр	30			
20.	Лосос или друга врста рибе, са поврћем	20			
21.	Јагњетина испод сача – 400 гр	20			
<b>САЛАТЕ</b>					

22.	Шопска салата 200 гр.	30			
23.	Витаминаска салата 250г	30			
24.	Кисели купус 300гр	30			
<b>У К У П Н О:</b>					

У цену урачунати све трошкове у реализацији набавке.

Датум:

\_\_\_\_\_

Потпис понуђача

\_\_\_\_\_